

いきいき富山館 イベント

2017

6



東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1F (TEL) 03-3213-1244 (FAX) 03-3287-1722
 営業時間：10:00～19:00(日、祝は18:00まで) toyamakan.jp いいね!

有楽町店催事

…地元直送の旬な野菜を販売。

1	木	
2	金	新感覚 角型ますの寿し (砺波市・平ら寿し本舗)
3	土	
4	日	
5	月	
6	火	紅芯大根と サバの 糍漬け誕生! (南砺市・ヨネダ)
7	水	
8	木	
9	金	
10	土	漁師町の かまぼこ屋による 試食販売 (富山市・四方蒲鉾)
11	日	
12	月	
13	火	富山湾厳選の 一押し海産物! (滑川市・憐ウイングフーズ)
14	水	
15	木	
16	金	
17	土	MADE in 富山! 体にやさしいおかき (南砺市・丸米製菓)
18	日	
19	月	
20	火	トロ特上 ます寿司と トロ炙り ます寿司 (黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
21	水	
22	木	
23	金	
24	土	氷見直送! キトキト魚の お刺身 (氷見市・江政商店)
25	日	
26	月	
27	火	
28	水	
29	木	
30	金	

富山 新感覚 角型ますの寿し
 開催期間 6/1(木)～4(日) (砺波市・平ら寿し本舗)
 上質な肉厚の鱒を、やさしい味付けに仕上げた食べやすい「ますの寿し」です。押しもやわらかくふんわりとした食感ほ地元でも人気の角型「ますの寿し」です。



富山 紅芯大根とサバの糍漬け誕生!
 開催期間 6/6(火)～8(木) (南砺市・ヨネダ)
 自然が育てる元気な紅芯大根! シャッキリと旨い大根に特製メサバを重ねて、糍で漬け込みました。



富山 漁師町のかまぼこ屋による試食販売
 開催期間 6/9(金)～11(日) (富山市・四方蒲鉾)
 こだわりの素材を代々受け継がれている独自の製法で造った商品に自信あり。今回も新作、試食をご用意しています。



富山 富山湾厳選の一押し海産物!
 開催期間 6/13(火)～16(金) **初出店** (滑川市・憐ウイングフーズ)
 富山湾で獲れたノドクロ、サバ、大アジ、大カマスなど居酒屋「磯炙」で人気の塩干物。富山湾の恵みを是非ご賞味ください。焼サバや白エビ、カニなどの押し寿しも販売します。



富山 MADE in 富山! 体にやさしいおかき
 開催期間 6/17(土)～18(日) **初出店** (南砺市・丸米製菓)
 国産もち米100%使用。化学調味料を一切使わず、素材にこだわった「安全・安心」な あられ、おかきを作って90年。自慢のおかきを召し上げられ。



富山 トロ特上ます寿司とトロ炙ります寿司
 開催期間 6/21(水)～27(火) (黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
 脂ののった甘味のあるマスで仕上げた「トロ特上ます寿司」、マスを贅沢に使いサッと炙った「トロ炙ります寿司」がオススメ。



富山 氷見直送!キトキト魚のお刺身
 開催期間 6/28(水)～30(金) (氷見市・江政商店)
 氷見のお魚屋さん厳選の旬の鮮魚をお刺身にして販売します。(なお、魚種は漁により変更する場合があります)



※都合により催事内容を予告なく変更する場合がありますのでご容赦願います。※各催事における最終日の実演・試食販売は17時で終了いたします。あらかじめご了承ください。